

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Knudsens Gaard**

Adresse **Hunderupgade 2**

Postnr./By **5230 Odense M**

CVR-nr. **43351702**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-05-2023



Tidligere kontrol

Dato **05-10-2022**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen sker som kontrol i 2. led med tilbagetrækningen af Koldrøget færøsk laks hele Produktionsdato: 31-03-2023, bedst før-dato: 21-04-2023, Lot nr.: MO84439.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køleskuffe og kølerum med fersk fisk herunder at virksomheden anvender køleelementer ved fersk fisk for at sikre at temperaturen er under 2 grader. Kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering og adskillelse ved udskærring af oksekød samt opbevaring adskillelse i kølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for tilbagetrækning af Koldrøget færøsk laks, herunder at virksomheden har modtaget besked fra deres leverandør, kasseret den del der var taget hul på og leveret den sidste hele laks retur til leverandøren samt set dokumentation fra leverandøren på tilbagetrækningen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, emfang, produktionsborde samt hylder i det varme køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og beskrevne egenkontrolprogramsprocedurer for opbevaring af fersk fisk

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Knudsens Gaard**

Adresse Hunderupgade 2

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 43351702

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

saat dokumentation for opbevaring af kølekrævende fødevarer i maj 2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

02-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk